

IL TORBATO E LA SUA VINIFICAZIONE IN SARDEGNA

Giovanni Pinna

Enologo della Sella & Mosca

EL TORBATO I LA SEVA VINIFICACIÓ A SARDENYA

RESUM

Tradicionalment el *torbato* és un cep cultivat a la zona de l'Alguer. Durant molt de temps s'havia vinificat a la manera tradicional local i el seu vi era per al consum dels mateixos pagesos productors. Només els cellers Sella & Mosca han cregut fortament en aquesta varietat. La recerca realitzada per aquesta empresa, que ha desenvolupat protocols vitícoles i enològics validats, ha permès superar les dificultats culturals lligades a una maduració tardana del raïm i al seu contingut en sucre, entre altres aspectes.

L'experiència i la utilització de tecnologia moderna han permès arribar a una producció de quasi un milió d'ampolles, distribuïdes en cinc productes diferents.

La denominació *Alghero Torbato* obliga que totes les operacions de vinificació i envelliment s'hagin de fer a les mateixes instal·lacions.

A l'article s'expliquen les diferents fases que es duen a terme per a aconseguir una òptima vinificació per tal d'obtenir productes tan diversos com vi escumós, vi tranquil jove i vi envellit.

PARAULES CLAU: *torbato*, Alguer, vinificació, maduració tardana, Sella & Mosca.

EL TORBATO Y SU VINIFICACIÓN EN CERDEÑA

RESUMEN

Tradicionalmente el *torbato* es una cepa cultivada en la zona de Alguer. Durante mucho tiempo se elaboró según el método tradicional local y el vino producido era consumido por los propios agricultores elaboradores. Solamente la bodega Sella & Mosca ha creído de una forma decidida en esta variedad. Los trabajos de investigación realizados por esta empresa han conducido al desarrollo de protocolos vitícolas y enológicos homologados que han permitido superar las dificultades de una maduración tardía de la uva y de su contenido en azúcar, entre otros parámetros.

La experiencia y la utilización de una tecnología moderna han permitido alcan-

Correspondència: Giovanni Pinna. Tenute Sella & Mosca, SpA. Loc. I Piani 07041 Alghero (SS) Italia.
A/e: giovanni.pinna@sellaemosca.com.

zar una producción de aproximadamente un millón de botellas, repartidas en cinco productos diferentes.

La denominación *Alghero Torbato* obliga a que todas las operaciones de vinificación y evolución se deban realizar en la propia bodega.

En este trabajo, se desarrollan las diferentes fases que se llevan a cabo para conseguir una óptima vinificación para obtener vino joven, vino espumoso y vino evolucionado.

PALABRAS CLAVE: *torbato*, Alguer, vinificación, maduración tardía, Sella & Mosca.

1. INTRODUZIONE

Tradizionalmente il Torbato era un vitigno coltivato e diffuso nella zona dell'algherese, con qualche insediamento colturale anche in piccoli comuni limitrofi della provincia di Sassari.

Per anni, la sua vinificazione è stata effettuata secondo le più classiche tecniche enologiche, perlopiù diffuse tra i viticoltori hobbisti che producevano vino per il consumo prettamente familiare o, al massimo, per la commercializzazione di vino sfuso destinato al consumo locale.

Solo raramente coltivato in purezza, più frequentemente associato con altri vitigni locali maggiormente diffusi e rinomati, perciò quasi mai vinificato in purezza; infatti, trovava collocazione e gratificazione enologica solo come vitigno complementare.

Successivamente, abbandonato da molti coltivatori a causa del sopravvenire di altri vitigni maggiormente apprezzati dai consumatori e più facili da coltivare e vinificare.

Solo l'azienda Sella & Mosca ha creduto da sempre con tenacia e convinzione nel vitigno, investendo per la sua valorizzazione risorse finanziarie, umane, tecniche, tecnologiche e commerciali. Oggigiorno la ricerca aziendale ha sviluppato validi protocolli viticoli ed enologici, che consentono di superare sia le difficoltà colturali, legate alla maturazione tardiva, al contenuto grado zuccherino (specie con sistemi di allevamento espansi), alla buccia sottile, alle virosi mai risanate, sia le difficoltà enologiche dovute alla poca propensione alla lavorazione e alla complicata pulizia dei mosti e dei vini.

L'esperienza, l'impiego della moderna tecnologia e il corretto utilizzo della tecnica permettono oggi alla nostra azienda di vantare una produzione in esclusiva di circa un milione di bottiglie, divise in cinque tipologie di un buon livello qualitativo, consacrato da consensi, riconoscimenti e premi della critica specializzata.

2. LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA ALGHERO TORBATO

La coltivazione e la vinificazione del Torbato sono regolamentate dal disciplinare di produzione dei vini della denominazione di origine controllata Alghero, la cui prima stesura ha visto la luce nel 1995, oggigiorno vige la modifica normata con il Decreto ministeriale del 7 ottobre 2009 (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, n. 248 del 24 ottobre 2009).

La denominazione Alghero Torbato è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da un vigneto composto per almeno l'85 % dal corrispondente vitigno; la resa massima è di 140 q.li/ha con un titolo alcolometrico minimo naturale di 10,0 % vol.

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, aromatizzazione, conservazione, invecchiamento obbligatorio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.

L'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata; tuttavia, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70 %. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella IGT¹ Isola dei Nuraghi, qualora ne abbia le caratteristiche. Oltre la resa dell'80 % decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC² o IGT, per tutto il prodotto.

Per la tipologia passito, la resa massima dell'uva in vino, con riferimento all'uva fresca, non deve essere superiore al 50 %.

È ammesso il taglio migliorativo dei mosti e dei vini per non oltre il 15 %.

Le caratteristiche del vino al consumo devono essere le seguenti:

- colore: paglierino con riflessi inizialmente verdognoli;
- odore: leggermente aromatico, caratteristico, intenso;
- sapore: sapido, armonico, dal retrogusto piacevolmente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

1. IGT: Indicazione Geografica Tipica.

2. DOC: Denominazione di Origine Controllata.

3. LA VINIFICAZIONE

Sebbene il Torbato non sia un vitigno facile da lavorare, è anche vero che ben si presta a differenti interpretazioni enologiche, che vanno dal vino spumante, per arrivare in annate particolarmente favorevoli, al passito.

Anche se banale, va ricordato che tutta la filiera di produzione va studiata e messa in opera in relazione all'obiettivo enologico prefissato, pertanto sarà ben diverso lavorare per una base spumante o per un vino tranquillo da breve invecchiamento; infatti il Torbato, se lavorato nel modo corretto, si giova di un'evoluzione di due o tre anni e anche più.

Per poter avere una buona espressione varietale, è indispensabile intervenire fin dalle prime tappe enologiche con una delicata raccolta manuale delle uve e la protezione delle stesse dalle ossidazioni durante il trasporto in cantina; tuttavia, laddove i costi e la tipologia lo giustificano o lo rendono necessario, anche la vendemmia meccanica può essere un valido sistema di raccolta.

L'avvento degli enzimi pectolitici è stato per questo vitigno quanto mai opportuno; sono infatti un validissimo supporto sia per la cessione delle parti più nobili della buccia sia per agevolare la pulizia del mosto con metodi di decantazione statica. Altri sistemi di illimpidimento dei mosti si adattano difficilmente a questa varietà.

Se possibile, è meglio effettuare una macerazione pellicolare a freddo (12-13 °C) per qualche ora per poi procedere con una pressatura soffice, possibilmente in ambiente condizionato da gas inerte.

Non di rado, specie in annate particolarmente calde, si rende necessario un intervento di acidificazione del mosto che può avere pH elevati, anche 3.8-4.0.

La fermentazione alcolica a temperature troppo basse non determina un apporto aromatico particolarmente interessante; si preferiscono temperature intorno ai 18 °C che consentono un maggior rispetto varietale.

Nei casi in cui s'intende utilizzare del legno, è meglio fare uso di carati fin dalle fasi fermentative, si ottiene così un vino con delle note di fumè e vanigliate molto ben integrate e armoniche.

Nei casi dei vini destinati ad un'uscita immediata sul mercato, nei quali è ricercata maggiore freschezza, sapidità e acidità, il batonnage e/o surlù non viene effettuato, mentre è consigliato per i vini più importanti e longevi.

La fermentazione malo-lattica viene normalmente evitata a causa del basso livello di acido malico normalmente presente nei mosti e nei vini.

Il Torbato Sella & Mosca oggi viene proposto in diverse tipologie.

Il Torbato Brut è uno spumante ottenuto con il metodo charmat.

Una tipologia base, di pronta beva e di facile consumo, destinato prevalentemente alla grande distribuzione con un moderato tenore alcolico.

Una tipologia *premium*, il *cru* Terre Bianche, uno dei vini che più di altri ha segnato la storia viticola ed enologica della Tenute Sella & Mosca.

Il torbato e la sua vinificazione in Sardegna

Una tipologia *super premium*, il Terre Bianche Cuvèe 161 che può essere considerata la massima espressione del vitigno in purezza.

Infine il Parallelo 41, il cui nome ricorda la medesima latitudine su cui giacciono gli areali viticoli di Alghero e della Catalogna, un blend tra il Torbato e il Sauvignon Blanc, fermentato e affinato in barriques, esprime una versione del vitigno di maggior spessore e di carattere più internazionale.